

# Production d'entrées froides et chaudes simples (FORCU2)

<b>Code du module</b>	FORCU2
<b>Unité capitalisable</b>	Production de mets et de plats simples (PROMS)
<b>Méthodes d'évaluations fixés</b>	2
<b>Métier / Profession</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

## Grille d'évaluation du module en entreprise

1	<p>L'apprenti sait reconnaître les marchandises et la meilleure qualité (contrôler continuellement) et il est capable d'organiser les marchandises et le matériel de travail.</p> <p>Obligatoire</p>
Indicateurs	
<ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées</li><li>• élimine la marchandise avariée</li><li>• choisit le matériel approprié</li><li>• choisit la taille appropriée du matériel</li><li>• choisit les bons ustensiles</li></ul>	
Socles	
<p>Il reconnaît 60% des marchandises qui lui sont présentées.</p> <p>La marchandise choisie est correcte.</p> <p>Le matériel choisi est correct. L'ustensile choisi est correct.</p>	

2

**L'apprenti est capable de préparer des entrées froides et chaudes selon des recettes existantes.**

**Obligatoire**

#### Indicateurs

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### Socles

Il applique la progression de la recette selon un ordre chronologique.  
Les règles d'hygiène ont été respectées.

3

**L'apprenti est capable de procéder à la finition des entrées froides et chaudes simples, d'organiser le dressage et l'envoi.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### Socles

La finition et la présentation sont correctes.

4

**L'apprenti est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

#### Socles

Il range les marchandises dans les locaux prévus à cet effet.  
Il choisit la bonne méthode de conservation.

5

**L'apprenti est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.**

**Sélective**

#### Indicateurs

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer.
- range le matériel à sa place.
- respecte les règles d'hygiène.

#### Socles

Le matériel et le poste de travail sont propres et rangés.  
Le matériel électrique est toujours débranché.

6	<p><b>L'apprenti est capable d'aviser oralement son supérieur des besoins en marchandises.</b></p> <p><b>Obligatoire</b></p> <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>constate un manque de marchandises.</li> </ul> <p>Socles</p> <p>Il avise oralement son supérieur.</p>
7	<p><b>L'apprenti est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues.</b></p> <p><b>Sélective</b> <b>Sociale et personnelle</b></p> <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>se consulte avec ses collègues</li> <li>demande conseil si nécessaire</li> </ul> <p>Socles</p> <p>La coopération fonctionne sans heurts majeurs.</p>
8	<p><b>L'apprenti respecte les directives de l'entreprise.</b></p> <p><b>Obligatoire</b> <b>Sociale et personnelle</b></p> <p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>écoute attentivement les consignes</li> <li>exécute les consignes</li> </ul> <p>Socles</p> <p>Les directives ont été respectées.</p>

9

L'apprenti est capable de prendre la responsabilité pour les tâches qui lui ont été confiées.

Sélective

Sociale et personnelle

#### Indicateurs

- il travaille de manière consciencieuse
- il assume ses décisions

#### Socles

Il montre de la responsabilité dans ses actes.

**Nombre de compétences sélectives à évaluer:** 2 / 5

**Nombre de compétences obligatoires à évaluer:** 4